KALORIK

Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**

✂

KALORIK

KALORIK

7-in-1 Food Processor

Procesadora de

Comida 7-en-1

KALORIK

USK HA 31535
USK HA 33143

www.KALORIK.com

120V~60Hz 500W

↑
Front cover page (first page)

KALORIK

Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**

EN OPERATING INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS**
2. Check that your mains voltage corresponds to that stated on the rating plate of the appliance before using the appliance.
3. To protect against electrical shock do not immerse cord, plug, or the motor unit in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before putting on or taking off parts or before cleaning.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments, including canning jars, not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect remove the plug from the wall outlet.
12. Do not use appliance for other than intended use.
13. This kind of appliance cannot function continuously; it is not a professional type of appliance. It is necessary to make temporary stops. Check the section "Important information" in the instruction manual.
14. It is absolutely necessary to keep this appliance clean at all times as it comes into direct contact with food.
15. The bowl should be assembled correctly on the motor base before you plug it into the mains. The appliance is equipped with

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**

a safety, which prevents the motor from working if it the appliance is not assembled correctly.

16. The appliance is designed for the preparation of small quantities of food, which have to be consumed rather quickly. It is not designed for the preparation of large quantities at once.
17. Keep hands and utensils out of container while operating to reduce the risk of severe personal injury and/or damage to the appliance. A rubber spatula may be used but must be used only when the appliance is not running.
18. To reduce the risk of injury, never place the cutting unit blades on base without the bowl properly installed.
19. Always operate the appliance with lid in place, except for the fruit juicer attachment
20. Always close the bowl with the lid before starting the operation.
21. Install blades properly and cautiously. Injury can result if moving blades accidentally become exposed.
22. Do not leave the appliance unattended while it is operating.
23. To disconnect cord, turn the speed selector to "0", then remove the plug from wall outlet.
24. Avoid contacting moving parts.
25. Do not blend hot liquids.
26. To reduce the risk of injury, never place cutting blade or discs on base without first putting bowl properly in place.
27. Be certain cover is securely locked in place before operating appliance.
28. Never feed food by hand. Always use food pusher.
29. Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.
30. Do not open the cover until blades stop.

SAVE THESE INSTRUCTIONS
HOUSEHOLD USE ONLY

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**

POLARIZED PLUG INSTRUCTIONS

This appliances is equipped with a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit into the polarized outlet only one way. If the plug does not properly fit into the outlet at first, reverse it. If it still does not fit, contact a competent qualified electrician. **Do not attempt to modify the plug in any way**.

SHORT CORD INSTRUCTIONS

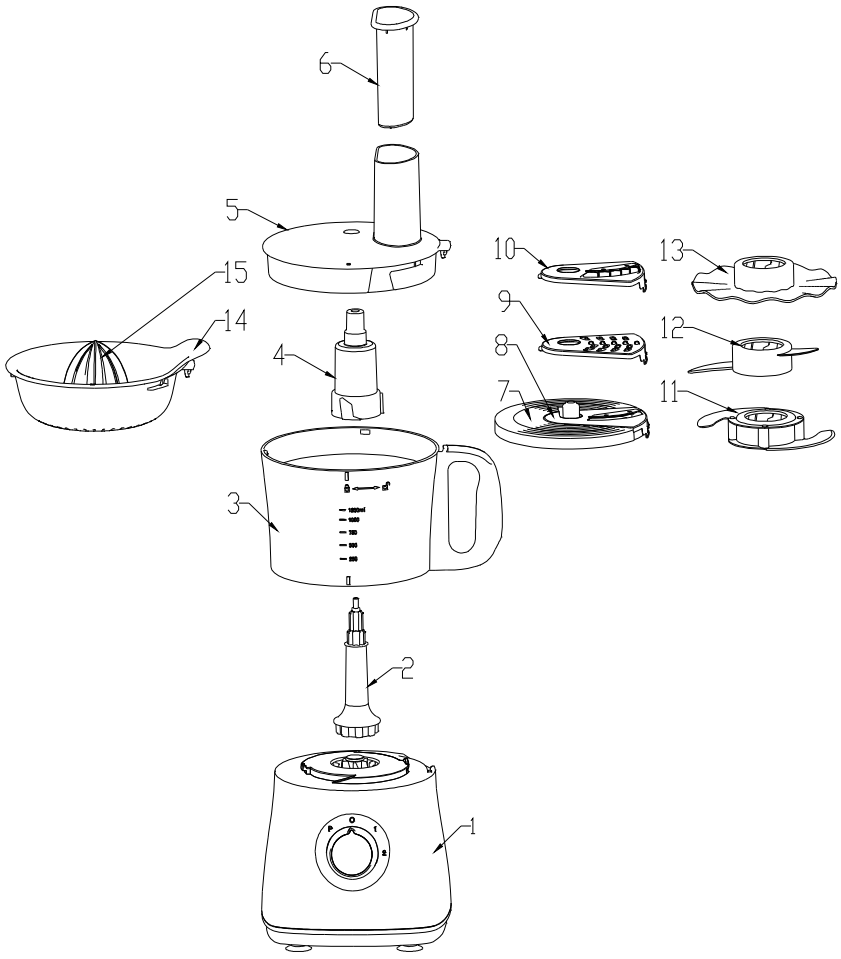
A short power supply cord is provided to reduce the hazards resulting from becoming entangled in, or tripping over a longer cord.
Extension cords may be used if care is exercised in their use.

- The electrical rating of the extension cord should be at least that of the appliance. If the electrical rating of the extension cord is too low, it could overheat and burn.
- The resulting extended cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

PART DESCRIPTION

1. Motor Base
2. Driver
3. Processing Bowl
4. Blade Adapter
5. Bowl lid
6. Pusher
7. Disc Holder
8. Slicing Disc
9. Shredding Disc
10. French fry Disc
11. Chopping blade
12. Kneading knife (plastics)
13. Emulsifying disk
14. Citrus juicer sieve
15. Citrus juicer cone

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**



IMPORTANT INFORMATION

- This appliance is not for professional use. You should follow the standard operating times (see "ASSEMBLY/OPERATION"). If the operation is not finished during the specified period, shut off the machine and let it cool for 10 minutes before next round of operation. If more than 5 rounds are required, let the machine cool for 90 minutes at room temperature before the next round.

This can lengthen the lifespan of the machine. Failure to follow this instruction carefully may result in damage to the motor.

- To avoid spillage or overflow, please process food according to the specified maximum capacity:

  40 Oz. / 1200ML capacity for dry food
  66 Fl.Oz. / 2000ML capacity for liquids

FIRST USE

After unpacking, disassemble unit before using first time. Refer to "HOW TO DISASSEMBLE" for directions.

Wash all parts except motor base in warm, soapy water. Rinse and dry immediately. Be careful: blades are sharp. Motor can be cleaned with a slightly damp cloth.

DO NOT PUT ANY PARTS IN AN AUTOMATIC DISH-WASHER. DO NOT IMMERSE MOTOR BASE IN WATER.

ASSEMBLY AND OPERATION

IMPORTANT NOTICE: When assembling the bowl on the base, please make sure to <u>always</u> position the handle of the bowl on the right side, facing the food processor, or the safety switches will not be triggered and the appliance will not work

CHOPPING BLADE ASSEMBLY

- Position the driver (2) upright on motor base (1).
- Position the processing bowl (3) around the driver onto the motor base and turn clockwise to lock it on the motor base.
- Place blade adaptor (4) onto the driver.
- Cautiously place the chopping blade (11) onto the blade adaptor. The blade shall lie flat, if in correct position, and not be wobbly
- Place the food into the bowl.
- Place lid on bowl, turn clockwise until the lid interlocks on bowl.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**

- Place pusher into feeding chute
- Turn dial clockwise on position "1" (LOWER) or "2" (HIGHER) depending on the desired results. If some parts are not chopped to your liking, use the "P" position (for "Pulse") by turning counterclockwise until getting the desired results.
- To turn off, turn dial back counter-clockwise on position "O" (STOP).

Processed Food	Max. quantity per batch
Chocolate	≤100g
Cheese	≤200g
meat	≤500g
Tea or Spice	50~100g
Fruit & Vegetable	100~300g
Onion	≤500g

Standard chopping period: 30-60 sec.

Tips and Warning

Always assemble the chopping blade inside the bowl before adding the food (do NOT add the blade after the food is already in the bowl).
Use pulse function for several times to avoid cutting too fine. Do not run for too long while cutting hard cheese or chocolate. Otherwise they might overheat and begin to melt.

KNEADING BLADE ASSEMBLY

The kneading blade can be used to mix a variety of ingredients together, prepare a dough or batter, mix eggs, etc …

- Position the driver (2) upright on motor base (1).
- Position the processing bowl (3) around the driver onto the motor base and turn clockwise to lock it on the motor base.
- Place the blade adaptor (4) onto the driver.
- Place the plastics kneading blade (12) onto the blade adaptor. The blade shall lie flat, if in correct position, and not be wobbly

- Place the food into the bowl.
- Place lid on bowl, turn clockwise until the lid interlocks on bowl.
- Place pusher into feeding chute
- Turn dial clockwise on position "1" (LOWER).
- To turn off, turn dial back counter-clockwise on position "O" (STOP).

Processed Food	Measurement Per batch
Flour or Soft Cheese	≤300g
Egg	≤5pieces

Standard kneading period: 30-180 sec.

Tips and Warning

Always assemble the kneading blade inside the bowl, before adding the food (do NOT add the blade after the food is already in the bowl).

EMULSIFYING DISK ASSEMBLY

The emulsifying disk can be used to prepare mayonnaise, whisk egg whites, etc…

- Position the driver (2) upright on motor base (1).
- Position the processing bowl (3) around the driver onto the motor base and turn clockwise to lock it on the motor base.
- Place the blade adaptor (4) onto the driver.
- Place the plastics emulsifying disk (13) onto the blade adaptor. The blade shall lie flat, if in correct position, and not be wobbly
- Place the food into the bowl.
- Place lid on bowl, turn clockwise until the lid interlocks on bowl.
- Place pusher into feeding chute
- Turn dial clockwise on position "1" (LOWER), for mayonnaise for example, or "2" (HIGHER) – for egg whites – or depending on the desired results or recipe.

- To turn off, turn dial back counter-clockwise on position "O" (STOP).

Processed Food	Measurement Per batch
Egg	2~5pcs
Oil	125~350ml

Standard emulsifying period: 60-180 sec.

Tips and Warning
The emulsifying disc can be used to mix cheese and egg, to make mayonnaise and pudding rapidly, or replace a whisk in most cases (egg whites, etc …)
NEVER use the emulsifying Disc to knead flour.

SLICING DISC, SHREDDING DISC & FRENCH FRY DISC ASSEMBLY

- Position the driver (2) upright on motor base (1).
- Position the processing bowl (3) around the driver onto the motor base and turn clockwise to lock it on the motor base.
- Install the desired disc (8), (9) or (10) onto the disc holder (7).
- Place disc holder onto the driver.
- Place the lid on the bowl, turn the lid clockwise until it interlocks on the bowl.
- Put food into the feeding chute.
- Use pusher (6) to push the food down for processing.
- Turn dial clockwise on position "1" (LOWER) for soft food or position "2" (HIGHER) for hard food.
- To turn off, turn dial back counter-clockwise on position "O" (STOP).

Tips and Warning
- Choose the desired disc according to the processed food and desired shape of food.
- Push **softly** when feeding food.
- Pre-cut food into smaller pieces according to the diameter of feeding tube.

- Feed gradually for better results. When cutting soft food, choose a lower speed (Position "1" to avoid the food turning soupy. If a large quantity food needs to be cut, please cut it in several batches. Please process maximum 40 Oz. per batch. Respect the recommended pauses in the operation between batches.

CITRUS JUICER ASSEMBLY

- Position the driver (2) upright on motor base (1).
- Position the processing bowl (3) around the driver onto the motor base and turn clockwise to lock it on the motor base.
- Place the citrus juicer sieve (14) on the bowl and turn clockwise to lock into position.
- Position the Citrus Juicer Cone (15) on the driver.
- Turn dial clockwise on position "1" (LOWER)
- Juice the citrus by pressing the citrus cut in half on the rotary cone.
- To turn off, turn dial back counter-clockwise on position "O" (STOP).

Tips and Warning

- Only lower speed (Position "1") should be chosen for operating the citrus juicer attachment.
- The maximum time for continuous operation is 30 (thirty) seconds, operations can be repeated 10 times with pauses of 15 seconds.

OTHER PRACTICAL ADVICE

- Do NOT use other utensils in place of the pushing device (for example: fingers, forks, knives, etc.).
- To obtain finely and uniformly chopped food, cut the solid food into small pieces before placing it in the appliance; in some cases (parsley for example) it is best to use the "pulse" function to chop at intervals and to mix the food from time to time before chopping again.
- When slicing foods, different thicknesses can be obtained by varying the force with which they are pressed against the disc; in any case do NOT apply excessive pressure.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**

- Do not chop foods with hard parts, the central core of pineapples for example (woody shells, etc.); do not chop particularly hard types of food (ice, hard cheese, etc.).

HOW TO DISASSEMBLE

- Remove the pusher. Turn the lid or citrus sieve counterclockwise, lift and remove.
- Lift the blade holder or disk holder from the driver.
- Lift the blade / disk and remove from blade holder / disk holder. Be careful, blades are sharp.
- Turn bowl counterclockwise to unlock from motor base. Lift and remove.

HOW TO CLEAN

- Always unplug from outlet before cleaning.
- To clean the motor body, use a soft, slightly damp cloth; do not use metal pads or abrasive products. Do not wash it under running water; do not submerge it in water; do not wash in the dishwasher. Before use, check that it is perfectly dry, especially the contacts.
- All the stainless steel disks and blades, and the non-mechanical plastic parts (juicer, etc.) can be dish-washed or hand-washed. To clean the blades, free them from the disc, and remove with due care.
- The transparent parts can be dish-washed, but we recommend hand-washing as this will keep the finish new for a longer period of time
- Check that they are perfectly dry before putting away or using them.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**

TROUBLESHOOTING

Problems	Solutions
Machine does not work.	Make sure the appliance is plugged on the mains, make sure the plug is powered, check the assembly of the bowl and the lid is correct, make sure the handle of the bowl is positioned on the right, while facing the food processor
Machine stops running suddenly.	The Processing bowl or lid may have been disassembled or loosen during fierce processing. Please reassemble. Proceed with a gentler processing.
Motor is running, while components do not run.	Make sure the driver part is installed correctly
Some liquids is spilling on the countertop	This is what happens in case of overflow. The overflowing liquid is redirected to the bottom of the base by a tube, in order to protect the motor from liquids. Please use smaller batches of liquid or food

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**

WARRANTY

We suggest that you complete and return the enclosed Product Registration Card promptly to facilitate verification of the date of original purchase. However, return of the Product Registration Card is not a condition of these warranties. You can also fill this warranty card online, at the following address: **www.KALORIK.com**

This KALORIK product is warranted in the U.S.A. for 1 year from the date of purchase against defects in material and workmanship. This warranty is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance.

During this period, the KALORIK product that, upon inspection by KALORIK, is proved defective, will be repaired or replaced, at Kalorik's option, without charge to the customer. If a replacement product is sent, it will carry the remaining warranty of the original product.

This warranty does not apply to any defect arising from a buyer's or user's misuse of the product, negligence, failure to follow KALORIK instructions noted in the user's manual, use on current or voltage other than that stamped on the product, wear and tear, alteration or repair not authorized by KALORIK, or use for commercial purposes. There is no warranty for glass parts, glass containers, filter basket, blades and agitators, and accessories in general. There is also no warranty for parts lost by the user.

ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS WITH RESPECT TO THIS PRODUCT IS ALSO LIMITED TO THE ONE YEAR LIMITED WARRANTY PERIOD.

Some states do not allow limitation on how long an implied warranty lasts or do not allow the exclusion of incidental or consequential damages, so the above limitations may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

If the appliance should become defective within the warranty period and more than 30 days after date of purchase, do not return

the appliance to the store: often, our Consumer Service Representatives can help solve the problem without having the product serviced. If servicing is needed, a Representative can confirm whether the product is under warranty and direct you to the nearest service location.

If this is the case, bring the product, or send it, postage prepaid by the user (all Kalorik customers are responsible for the initial shipment back to the warranty center), along **with proof of purchase** and indicating a **return authorization number** given by our Consumer Service Representatives, to the authorized KALORIK Service Center (please visit our website at **www.KALORIK.com** or call our Customer Service Department for the address of our authorized KALORIK Service Center).
If you send the product, please include a letter explaining the nature of the claimed defect.

If you have additional questions, please call our Consumer Service Department (please see below for complete contact information), Monday through Friday from 9:00am - 6:00pm (EST). Please note hours are subject to change.

If you would like to write, please send your letter to:

KALORIK Consumer Service Department
Team International Group of America Inc.
1400 N.W 159th Street, Suite 102
Miami Gardens, FL 33169 USA

Or call:

Toll Free: +1 888-521-TEAM / +1 888-KALORIK

Only letters can be accepted at this address above. Shipments and packages that do not have a return authorization number will be refused.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**

SP **INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO**

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Al utilizarse aparatos eléctricos siempre se deberán acatar las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:
LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

1. Verifique que la corriente eléctrica corresponda a la indicada en la placa de potencia eléctrica del aparato, antes de ser utilizado.
2. Para protegerse de una posible descarga eléctrica no sumerja el cable, el enchufe o el motor del aparato en agua ni en ningún otro líquido.
3. Se requiere la supervisión de un adulto en caso de que el aparato sea utilizado por niños o cerca de éstos.
4. Desconectar el aparato cuando no esté en uso, como así también antes de colocar o quitar accesorios, o antes de su limpieza.
5. Nunca ponga en funcionamiento un aparato cuyo cable y/o enchufe estén dañados, ni en caso de que no esté funcionando apropiadamente o haya sufrido algún daño. Devuelva el aparato a la agencia autorizada más cercana a su hogar para su revisación, reparación, o ajuste.
6. El uso de accesorios, incluyendo los frascos de conservas, no recomendados por el fabricante del aparato, podría causar daños en el mismo.
7. No utilizar el aparato a la intemperie o al aire libre.
8. No permita que el cable cuelgue del borde de una mesa o mesada, o toque superficies calientes.
9. No coloque el aparato encima o cerca de hornallas calientes, ya sean a gas o eléctricas, o adentro de un horno caliente.
10. Siempre conecte primero el enchufe en el aparato, luego conecte el cable en el tomacorriente. Para desconectar desenchufe el aparato del tomacorriente.
11. Utilice el aparato pura y exclusivamente para los fines indicados.
12. Este tipo de aparato no puede funcionar ininterrumpidamente; no es un aparato de tipo profesional. Es imprescindible interrumpir su funcionamiento temporariamente. Vea la sección "Información Importante" en el manual de instrucciones.

13. Es absolutamente necesario mantener este aparato limpio permanentemente dado que está en contacto directo con la comida
14. El bol deberá ser ajustado correctamente en la base de motor antes de conectar el aparato en el tomacorriente. Este aparato está equipado con un dispositivo de seguridad, lo cual impide que el motor funcione en caso de que el aparato no esté correctamente ensamblado
15. Este aparato está diseñado para la preparación de pequeñas cantidades de comida, que preferentemente debe ser consumida a la brevedad. No está diseñado para la preparación de grandes cantidades a la vez.
16. Mantenga sus manos y los utensilios fuera del recipiente mientras el aparato esté en funcionamiento, para evitar el riesgo de graves daños personales y/o el daño del aparato. Se puede utilizar una espátula de goma siempre y cuando se la utilice solamente cuando el aparato no esté en funcionamiento.
17. Para evitar el riesgo de daños personales, nunca coloque las cuchillas en la base antes de haber instalado el bol correctamente.
18. Las cuchillas son filosas, manéjelas con cuidado.
19. El aparato debe utilizarse siempre con su tapa correctamente colocada, salvo en el caso de usarse el accesorio para jugos de frutas,
20. El bol debe utilizarse siempre con su tapa antes de iniciar la operación.
21. Instale las cuchillas correctamente y con sumo cuidado. La instalación incorrecta de las cuchillas podría causar graves daños.
22. No descuide el aparato mientras esté funcionando.
23. Para desconectar, gire el selector de velocidades, y luego desenchufe el cable del tomacorriente.
24. Evite el contacto con las partes en movimiento.
25. No licúe líquidos calientes.
26. Para evitar el riesgo de daños personales, nunca coloque las cuchillas o discos en la base sin primero colocar el bol en el lugar correcto.
27. Asegúrese de que la tapa esté correctamente ajustada antes de poner el aparato en funcionamiento.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**

28. Nunca incorpore comida manualmente. Siempre utilice un utensilio para empujar la comida.
29. No trate de destruir o alterar el cierre de seguridad de la tapa .
30. No abra la tapa hasta que las cuchillas hayan dejado de funcionar.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES
SOLAMENTE PARA USO DOMESTICO

INSTRUCCIONES PARA ENCHUFE POLARIZADO

Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para evitar todo riesgo de *shock* eléctrico, dicho enchufe va a encajar en la salida polarizada solamente de una forma. Si en un principio el enchufe no encaja en el tomacorriente, inviértalo. Si aun así no encaja, solicite el servicio de un electricista habilitado y certificado. **No trate por ningún medio de modificar el enchufe.**

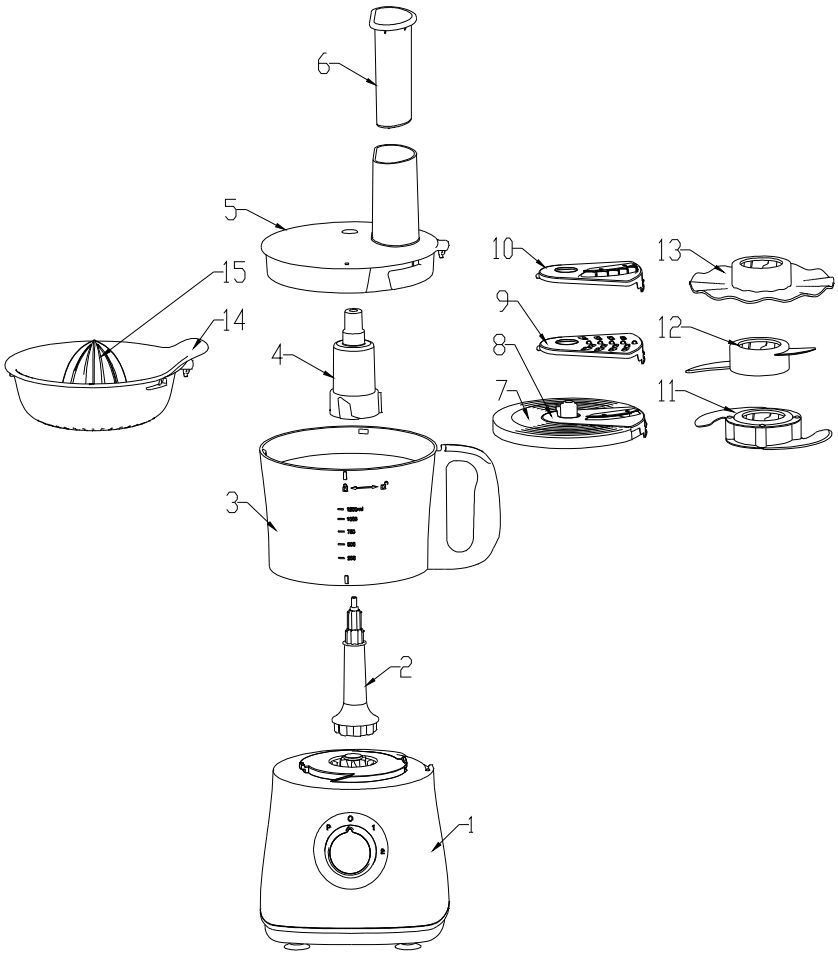
INSTRUCCIONES PARA CABLE CORTO

Este aparato está provisto de un cable corto, con el fin de evitar el peligro de posibles enredos en el mismo, o de posibles tropiezos con un cable largo. Se puede utilizar una extensión de cable siempre y cuando se lo utilice con la precaución necesaria.

- La potencia eléctrica de la extensión de cable deberá ser como mínimo igual a la del aparato. En caso de que la potencia eléctrica de la extensión de cable fuese demasiado baja, podría recalentarse y quemarse.
- La extensión de cable deberá ser acomodada de forma tal que no cuelgue de la mesada o de la mesa y evitar así que los niños tropiecen o tiren de la misma.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**

DESCRIPCIÓN DE PARTES



1. Base de Motor
2. Conductor
3. Bol de Procesado
4. Adaptador de cuchillas
5. Tapa del bol
6. Empujador
7. Soporte de disco
8. Disco rebanador
9. Disco rallador
10. Disco para papas fritas
11. Cuchilla de picar
12. Cuchillo amasador (plástico)
13. Disco de emulsión
14. Tamiz para jugos cítricos
15. Cono para jugos cítricos

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**

INFORMACIÓN IMPORTANTE

- Este aparato no ha sido diseñado para uso profesional. Usted deberá atenerse a los tiempos normales de funcionamiento (vea "ENSAMBLADO/FUNCIONAMIENTO"). Si la función no ha finalizado dentro del período específico de tiempo, apague el aparato y déjelo enfriar durante 10 minutos antes de volver a ponerlo en funcionamiento. Si tuviera que repetir esto más de 5 veces, deje enfriar el aparato durante 90 minutos a temperatura ambiente antes de volver a ponerlo en funcionamiento. Esto puede prolongar la vida del aparato. Siga estas instrucciones cuidadosamente y con la precaución necesaria, de lo contrario el motor podría dañarse.

- Por favor, procese comida de acuerdo a la capacidad máxima especificada:

  40 Oz. / 1200ML: capacidad para comida seca
  66 Fl.Oz. / 2000ML: capacidad para líquidos.

AL USARSE POR PRIMERA VEZ

Luego de retirar el aparato de su caja, desmonte la unidad antes de usarla por primera vez. Vea "CÓMO DESMONTAR" para obtener instrucciones.

Lave todas las partes, **excepto la base de motor**, en una solución de agua tibia y jabón. Enjuague y seque inmediatamente. Tenga cuidado: las cuchillas son filosas. El motor puede limpiarse con un trapo ligeramente húmedo.

NO PONGA NINGUNA DE LAS PARTES EN UN LAVAPLATOS AUTOMÁTICO. NO SUMERJA LA BASE DE MOTOR EN AGUA.

AVISO IMPORTANTE: Al montar el bol de procesado en la base, asegúrese de colocar el asa siempre al lado derecho del frontal de la base, como se indica en la foto de despieces, o los interruptores de seguridad no se activaran y el aparato no funcionara.

ENSAMBLADO Y FUNCIONAMIENTO

ENSAMBLADO DE LA CUCHILLA DE PICAR

- Coloque el conductor (2) en sentido vertical en la base de motor (1).
- Coloque el bol de procesado (3) alrededor del conductor en la base de motor y gire en el sentido de las agujas del reloj para trabar en la base de motor.
- Coloque el adaptador de cuchilla (4) en el conductor.
- Con sumo cuidado coloque la cuchilla de picar (11) dentro del adaptador de cuchilla. La posición correcta de la cuchilla es cuando la misma está en posición plana, y no tambaleante.
- Coloque la comida adentro del bol.
- Coloque la tapa en el bol, gírela en el sentido de las agujas del reloj hasta que la tapa se trabe en el bol.
- Coloque el empujador en el tubo de entrada de comida.
- Gire el dial en dirección de las agujas del reloj hacia la posición "1" (BAJA) o "2" (ALTA) dependiendo de los resultados deseados. En caso de que algunas partes no se hayan picado a su gusto, use la posición "P" (para "Oprima") girando el dial en sentido contrario a las agujas del reloj hasta obtener los resultados deseados.
- Para apagar, gire nuevamente el dial en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición "O" (PARAR).

Comida procesada	Cantidad máx. por remesa
Chocolate	≤100g
Queso	≤200g
Carne	≤500g
Té o Especias	50~100g
Fruta & Vegetales	100~300g
Cebolla	≤500g

Período regular de picado: 30-60 seg.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**

Consejos y Advertencias

Coloque siempre la cuchilla de picar en el bol antes de añadir la comida (NO coloque la cuchilla después de haber añadido la comida en el bol).
Use la función "Oprimir" varias veces para evitar que el picado sea demasiado fino. No deje el aparato funcionando durante demasiado tiempo cuando corte quesos duros o chocolate. En tal caso, estos productos podrían calentarse y comenzar a derretirse.

ENSAMBLADO DE LA CUCHILLA DE AMASAR

La cuchilla de amasar puede ser utilizada para mezclar diferentes ingredientes juntos, preparar masas o mezclas para freír, batir huevos, etc…

- Coloque el conductor (2) en sentido vertical en la base de motor (1).
- Coloque el bol de procesado (3) alrededor de la base de motor y gírelo en sentido de las agujas del reloj en la base de motor.
- Ubique el adaptador de cuchilla (4) en el conductor.
- Ubique la cuchilla plástica de amasar (12) en el adaptador de cuchilla. La posición correcta de la cuchilla es cuando la misma está en posición plana, y no tambaleante.
- Coloque la comida en el bol.
- Coloque la tapa en el bol, gire en sentido de las agujas del reloj hasta que la tapa se trabe en el bol.
- Coloque el empujador en el tubo de entrada de comida.
- Gire el dial en sentido de las agujas del reloj hasta la posición "1" (BAJA).
- Para apagar, gire de Nuevo el dial en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición "O" (PARAR).

Comida Procesada	Medida por Remesa
Harina o Queso Blando	≤300g
Huevo	≤5 unidades

Período regular de amasado: 30-180 seg.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**

Consejos y Advertencias

Instale siempre la cuchilla de amasar en el bol antes de añadir la comida. NO instale la cuchilla después de haber añadido la comida al bol.

ENSAMBLADO DEL DISCO EMULSIFICADOR

El disco emulsificador puede ser utilizado para preparar mayonesa, batir claras de huevo, etc…

- Coloque el conductor (2) en sentido vertical en la base de motor (1).
- Coloque el bol de procesado (3) alrededor del conductor en la base de motor y gire en sentido de las agujas del reloj para trabarlo en la base de motor.
- Coloque el adaptador de cuchilla (4) en el conductor.
- Coloque el disco emulsificador plástico (13) en el adaptador de cuchilla. La posición correcta de la cuchilla es cuando la misma está en posición plana, y no tambaleante.
- Añada la comida al bol.
- Coloque la tapa en el bol, gírela en sentido de las agujas del reloj hasta que la tape se trabe en el bol.
- Coloque el empujador en el tubo de entrada de comida.
- Gire el dial en sentido de las agujas del reloj hasta la posición "1" (BAJA), para mayonesa, por ejemplo, o "2" (ALTA) – para claras de huevo – o de acuerdo a los resultados deseados que figuren en la receta.
- Para apagar, gire el dial nuevamente en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición "O" (PARAR).

Comida Procesada	Medida or Remesa
Huevo	2~5pcs
Aceite	125~350ml

Período regular de emulsificación: 60-180 seg.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**

Consejos y Advertencias

El disco emulsificador puede ser utilizado para mezclar queso y huevo, para preparar mayonesa y postres rápidamente, o, en la mayoría de los casos, reemplazar a un batido (claras de huevo, etc…)

NUNCA utilice el Disco emulsificador para amasar harina

ENSAMBLE DEL DISCO REBANADOR, DEL DISCO RALLADOR & DEL DISCO PARA PAPAS FRITAS

- Coloque el conductor (2) en posición vertical en la base de motor (1).
- Coloque el bol de procesado (3) alrededor del conductor en la base de motor y gire en sentido de las agujas del reloj hasta que el bol se trabe en la base de motor.
- Instale el disco deseado (8), (9) o (10) dentro del soporte de disco (7).
- Coloque el soporte de disco en el conductor.
- Coloque la tapa en el bol, gire la tapa en sentido de las agujas del reloj hasta que la tapa se trabe en la base de motor.
- Añada la comida en el tubo de entrada de comida.
- Utilice el empujador (6) para empujar la comida adentro para ser procesada.
- Gire el dial en sentido de las agujas del reloj hasta la posición "1" (BAJA) para comidas blandas, o hasta la posición "2" (ALTA) para comidas duras.
- Para apagar, gire el dial nuevamente en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición "O" (PARAR).

Consejos y Advertencias

- Elija el disco adecuado para el procesado de la comida y para el formato deseado de la misma.
- Al añadir comida, empújela **suavemente**.
- Corte previamente la comida en pequeños trozos de acuerdo al diámetro del tubo de entrada de comida.
- Para obtener mejores resultados, vaya añadiendo la comida gradualmente. Seleccione una velocidad más bajar cuando corte comidas blandas, (Posición "1") para evitar que la comida quede con la textura de sopa. Si necesita cortar un gran cantidad de comida, por favor córtela en varias remesas. Por

favor, procese un máximo de 40 onzas por remesa. Respete las pausas recomendadas en el proceso entre remesas.

ENSAMBLE DE LA FABRICADORA DE JUGOS CÍTRICOS

- Coloque el conductor (2) en sentido vertical en la base de motor (1).
- Coloque el bol de procesado (3) alrededor del conductor en la base de motor y gire en sentido de las agujas del reloj para trabarlo en la base de motor.
- Coloque el tamiz para jugos cítricos (14) en el bol y gire para trabarlo en su posición correcta.
- Coloque el Cono para Jugos Cítricos (15) en el conductor.
- Gire el dial en sentido de las agujas del reloj hasta la posición "1" (BAJA)
- Exprima el fruto cítrico cortado en mitades en el cono giratorio.
- Para apagar, gire el dial nuevamente en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición "O" (PARAR).

Consejos y Advertencias

- Para utilizar el accesorio de jugos cítricos deberá seleccionarse solamente la velocidad BAJA (Posición "1")
- El tiempo máximo de continuidad para esta operación es 30 (treinta) segundos. Esta operación puede ser repetida 10 veces con pausas de 15 segundos.

OTRO CONSEJO PRÁTICO

- NO utilice otros medios para reemplazar el empujador de comida (Por ejemplo: dedos, tenedores, cuchillos, etc.).
- A los efectos de obtener comida fina y uniformemente picada, corte la comida sólida en trozos pequeños antes de colocarla en el aparato; en algunos casos (como por ejemplo perejil) lo ideal es utilizar la función "oprimir" y picar a intervalos y para mezclar la comida de vez en cuando antes de volver a picarla.
- Al cortar la comida en rebanadas, se pueden obtener distintos grosores variando la fuerza con la que son presionados contra el disco; NO se debe ejercer excesiva presión en ningún caso.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**

- No pique comidas con sus partes duras. El centro de los ananás, por ejemplo, (cáscaras "de madera", etc.); en particular, no pique tipos duros de comidas (hielo, quesos duros, etc.).

CÓMO DESENSAMBLAR

- Retire el empujador. Gire la tapa o el tamiz de cítricos en sentido contrario a las agujas del reloj, levante y retire.
- Retire el soporte de cuchilla o el soporte de disco del conductor.
- Retire la cuchilla / disco y retire del soporte de cuchilla/soporte de disco. Tenga cuidado, las cuchillas son filosas.
- Gire el bol en sentido contrario a las agujas del reloj para destrabar de la base de motor. Levante y retire.

CÓMO LIMPIAR

- Siempre desenchufe el aparato del tomacorriente antes de limpiarlo.
- Para limpiar el cuerpo del motor, utilice un trapo suave y ligeramente húmedo; no utilice esponjas de metal ni productos abrasivos. No lo lave colocándolo debajo del agua (grifo, etc.); no lo sumerja en el agua; no lo lave en el lavaplatos. Antes de ser utilizado nuevamente, verifique que esté perfectamente seco, especialmente las conexiones/ enchufes.
- Todos los discos o cuchillas de acero inoxidable, como las piezas de plástico no mecánicas (exprimidor...) pueden ser lavados en el lavavajillas o a mano. Para limpiar las cuchillas ralladoras y rebanadoras, sepárelas del disco con el debido cuidado. Para lavar la cuchilla de picar, retírela del soporte de cuchilla con el debido cuidado.
- Las piezas transparentes pueden lavarse en el lavavajillas, pero se recomienda lavarlas a mano para manter durante más tiempo su acabado.
- Verifique que estén perfectamente secos antes de guardarlos o utilizarlos.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problemas	Soluciones
El aparato no funciona.	Asegúrese de que el aparato esté conectado, asegúrese de que el enchufe tenga carga eléctrica, verifique que el ensamblado del bol y la tapa sean correctos; para el buen asabalado del bol compruebe que su asa se encuentra bien posicionada en el lado derecho sobre el frente de la base.
El aparato deja de funcionar repentinamente.	Probablemente el bol o la tapa se hayan desensamblado y desajustado durante un procesado muy intenso. Por favor, reajústelos. Prosiga con un procesado más suave.
El motor trabaja, mientras que los componentes no lo hacen.	Asegúrese de que el conductor esté instalado correctamente.
Algo del líquido se derrama sobre el mostrador.	Esto ocurre cuando se ha utilizado demasiado líquido o alimento. El líquido desbordado va dirigido hacía la base vía un tubo, para proteger el motor de líquidos. Por favor use una cantidad menor de líquidos o alimentos.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**

GARANTÍA

Le sugerimos rellenen y nos envíen rápidamente la Tarjeta de Registro de Producto adjunta para facilitar la verificación de la fecha de compra. Por lo tanto, la devolución de esa Tarjeta de Registro de Producto no es una condición imprescindible para la aplicación de esa garantía. Puede también rellenar dicha tarjeta de garantía en línea en la dirección siguiente: **www.KALORIK.com**

A partir de la fecha de compra, este producto KALORIK está garantizado un año contra los defectos materiales y de fabricación, en los Estados Unidos. Esta garantía no es transferible. Conserve la prueba de compra original. Se exige una prueba de compra para obtener la aplicación de la garantía.

Durante este período, si el producto KALORIK después de una inspección por parte de KALORIK, se manifiesta defectuoso, será reparado o reemplazado, según lo que decida KALORIK, sin gastos para el consumidor. Si se envía un producto de reemplazo, se aplicará la garantía que queda del producto original.

Esta garantía no se aplica a los defectos causados por una mala utilización por parte del comprador o del usuario, o una negligencia al no respeto del manual de instrucciones KALORIK, o una utilización en un circuito eléctrico cuyo voltaje es diferente al que figura en el producto, o un desgaste normal, o modificaciones o reparaciones no autorizadas por KALORIK, o por un uso con fines comerciales. No existe garantía por las partes de cristal, jarras de cristal, filtros, cestos, cuchillas y accesorios en general. No existe tampoco garantía por las piezas perdidas por el usuario.

Toda garantía de valor comercial o de adaptabilidad a este producto está limitada a un año también.

Algunos estados no ponen límites a la duración de la garantía tácita o no autorizan la exclusión de daños y perjuicios accesorios o indirectos, por lo que puede que las restricciones anteriormente mencionadas no le sean aplicables a Usted. Esta garantía le otorga derechos legales particulares, pero usted puede tener también otros

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**

derechos que varían de un estado a otro y algunos derechos pueden variar de un estado a otro.

Si el aparato tuviera un defecto durante el periodo de garantía y / o más de 30 días después de que se compró, no devuelva el aparato en la tienda donde le compró: a menudo, nuestro Servicio al Consumidor puede ayudar a resolver el problema sin que el producto tenga que ser reparado. Si hace falta una reparación, uno de nuestros representantes puede confirmar si el producto está bajo garantía y dirigirle al servicio post-venta más próximo.

Si fuera el caso, traiga el producto (o envíelo, correctamente franqueado) con la **prueba de compra** que mencione **el número de autorización de devolución** indicado por nuestro Servicio al Consumidor, al servicio post-venta KALORIK más próximo. (Visite nuestra web **www.KALORIK.com** o llame al Servicio al Consumidor para obtener la dirección del Servicio post-venta KALORIK exclusivo más próximo).
Si envía el producto, le rogamos añadan una carta explicando la naturaleza del defecto.

Si tiene preguntas adicionales, por favor llame al Servicio al Consumidor (véase abajo para los datos completos), de lunes a viernes, de las 9 a las 18 (EST). Note que las horas pueden ser modificadas.

Si quiere escribirnos, puede hacerlo a la dirección siguiente:

KALORIK Servicio al Consumidor
Team International Group of America Inc.
1400 N.W 159th Street, Suite 102
Miami Gardens, FL 33169 USA

O llame gratuitamente (U.S.A.) al +1 888-521-TEAM / +1 888-KALORIK

Las cartas se aceptan solamente en la dirección anteriormente mencionada. Los envíos y paquetes que no tengan número de autorización de devolución serán rechazados.